

KATOKICHI

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-113511

(43) 公開日 平成11年(1999) 4月27日

(51) Int.Cl.⁶
A 2 3 L 1/10
1/16
1/162
B 6 5 D 81/34

識別記号

F I
A 2 3 L 1/10 E
1/16 C
1/162
B 6 5 D 81/34 W

審査請求 未請求 請求項の数 7 F D (全 8 頁)

(21) 出願番号 特願平9-296240

(22) 出願日 平成9年(1997)10月13日

(71) 出願人 000140650

株式会社加ト吉

香川県観音寺市観音寺町甲1490番地 1

(72) 発明者 加藤 義和

香川県観音寺市観音寺町甲1490番地 1 株式

会社加ト吉内

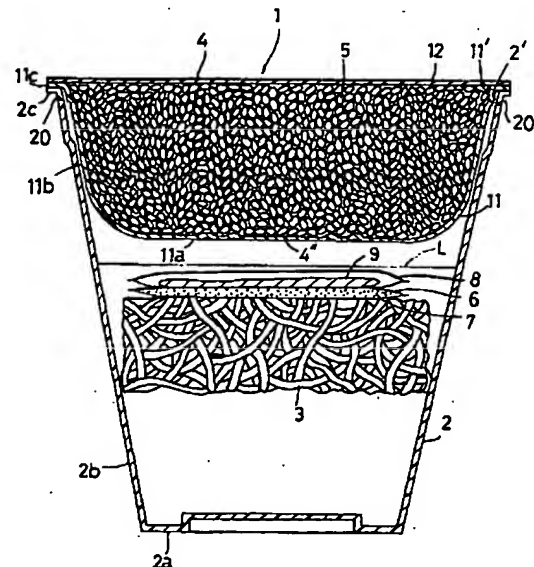
(74) 代理人 弁理士 根本 進

(54) 【発明の名称】 容器入り麺付き米飯

(57) 【要約】

【課題】ゴミを軽減し、麺の加熱不足を防止でき、迅速かつ簡便に米飯と麺を調理でき、食味を向上できる容器入り麺付き米飯を提供する。

【解決手段】第1容器2に収納された麺3と、第2容器4に収納された米飯5とを備える。その第2容器4は、上向き開口を有すると共に、その麺3の調理用水が注入可能とされている。その第2容器4は、上向き開口を有すると共に、その開口がカバー体12により密閉される。その第1容器2の開口周縁により第2容器4を支持することで、その第1容器2の開口を第2容器4により閉鎖できる。その第1容器2内で調理用水に浸漬された状態の麺3と、その第1容器2の開口を閉鎖する第2容器4に収納された状態の米飯5とを、マイクロ波加熱できる。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 第1容器と、

その第1容器に収納された麺と、

第2容器と、

その第2容器に収納された米飯とを備え、

その第1容器は、上向き開口を有すると共に、その麺の調理用水が注入可能とされ、

その第2容器は、上向き開口を有すると共に、その開口がカバー体により密閉され、

その第1容器の開口周縁により第2容器を支持することで、その第1容器の開口を第2容器により閉鎖できる容器入り麺付き米飯。

【請求項2】 その第1容器への調理用水の注入量は、その調理用水の液面が第1容器の開口を閉鎖する第2容器の底面の下方に位置するように設定されている請求項1に記載の容器入り麺付き米飯。

【請求項3】 その第1容器内で調理用水に浸漬された状態の麺と、その第1容器の開口を閉鎖する第2容器に収納された状態の米飯とを、マイクロ波加熱できる請求項1または2に記載の容器入り麺付き米飯。

【請求項4】 その第1容器の開口を第2容器により閉鎖した状態で、その第1容器の内部を外部に連絡する通気口が、その第1容器に形成されている請求項3に記載の容器入り麺付き米飯。

【請求項5】 その第1容器に収納される食材を備え、その食材により調理用水の飛散を抑制できるように麺を覆った状態で前記マイクロ波加熱が行われる請求項3または4に記載の容器入り麺付き米飯。

【請求項6】 その麺に増粘安定剤が添加されている請求項3～5の何れかに記載の容器入り麺付き米飯。

【請求項7】 その増粘安定剤としてアルギン酸が添加されている請求項6に記載の容器入り麺付き米飯。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、調理に用いることのできる容器に収納された乾燥麺、LL(Long Life)麺、チルド麺、冷凍麺等の麺と、調理に用いることのできる容器に収納された炊飯済米飯とに関するものである。

【0002】

【従来の技術】近年、電子レンジ、熱水、水蒸気により加熱調理できる容器入りの炊飯済米飯や、熱湯を注ぐだけで加熱調理できる容器入りの乾燥麺やLL麺が販売されている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】従来、上記のような容器入り米飯と容器入り麺は個別に製造、販売されていた。そのため、米飯を収納する容器の開口と、麺を収納する容器の開口は個別に蓋部材により閉鎖されている。それら容器や蓋部材はゴミとなるため、近年のゴミ増加

の問題を助長するものであった。

【0004】また、その麺を収納する容器の蓋は薄いシート材であるため、熱湯を注ぐだけでの加熱調理中に熱による反りが生じ、容器開口の閉鎖が不十分になって麺が加熱不足になることがあった。

【0005】また、従来の熱湯を注ぐだけで調理する容器入りの麺は、容器の蓋の裏面を金属箔で覆ったり、容器の耐熱性不足により、電子レンジによるマイクロ波加熱を行うことができなかった。

10 【0006】上記のような米飯と麺を賞味する場合、従来は個別に加熱調理する必要がある。しかし、両者の加熱調理が同時に終わるようにタイミングを図るのは面倒なことから、賞味するまでに必要以上に時間を要し、しかも、一方の加熱調理の終了時に他方が冷めてしまうという問題がある。

【0007】さらに、容器に熱湯を注ぐだけで麺を加熱調理する場合、鍋等に入れた熱湯に麺を入れて煮込むことで加熱調理する場合に比べ、アルファ化度が低く不均一なため、麺に透明感や腰がなく、賞味した場合にぼそぼそしたり表面がざらつくという問題があった。一方、麺を煮立てることで加熱調理する場合はアルファ化度を高くすることができるが、調理に手間と時間を要し、煮込み過ぎによる膨潤、崩壊、溶解、溶出により麺が軟化し、このような軟化が生じないように加熱条件を微妙に設定するのは困難である。

【0008】本発明は、上記問題を解決することのできる容器入り麺付き米飯を提供することを目的とする。

【0009】

【課題を解決するための手段】本発明の容器入り麺付き米飯は、第1容器と、その第1容器に収納された麺と、第2容器と、その第2容器に収納された米飯とを備える。その第1容器は、上向き開口を有すると共に、その麺の調理用水が注入可能とされている。その第2容器は、上向き開口を有すると共に、その開口がカバー体により密閉されている。その第1容器の開口周縁により第2容器を支持することで、その第1容器の開口を第2容器により閉鎖できる。その調理用水は熱湯でもよいし、加熱されていない水でもよい。本発明の構成によれば、米飯を収納する第2容器が麺を収納する第1容器の蓋を兼用することから、第1容器の専用の蓋部材が不要になり、ゴミの軽減を図ることができる。また、第1容器に収納された麺の加熱調理中に、その第1容器の開口を閉鎖する第2容器に、シート材のような熱による反りが生じることはないので、第1容器開口の閉鎖が不十分になることはなく、麺の加熱不足を防止できる。

40 【0010】本発明の容器入り麺付き米飯において、その第1容器への調理用水の注入量は、その調理用水の液面が第1容器の開口を閉鎖する第2容器の底面の下方に位置するように設定されているのが好ましい。これにより、第1容器に収納された麺の加熱調理中に、その第1

容器の開口を第2容器により閉鎖する場合、その第2容器に麺の出し汁が付着するのを防止できる。

【0011】本発明の容器入り麺付き米飯において、その第1容器内で調理用水に浸漬された状態の麺と、その第1容器の開口を閉鎖する第2容器に収納された状態の米飯とを、マイクロ波加熱できるのが好ましい。これにより、麺と米飯とを同時に加熱できるので、両者の加熱時間を等しくすることで、何れか一方の加熱調理の終了時に他方が冷めてしまうことがなく、可及的迅速に両者を賞味できる。また、本件発明者は、調理用水に浸漬された状態の麺をマイクロ波加熱することで、容器に熱湯を注ぐだけで麺を加熱するのに比べ、調理後における麺のアルファ化度を高く均一にし、麺の透明感や腰を増し、ぼそぼそした食感をなくし、麺表面を滑らかにできることを見出した。これは、容器に熱湯を注ぐだけで麺を加熱する場合、麺は表面から加熱されるために内部が加熱されるまでに時間を要し、内部が加熱される頃には麺表面の糊化した澱粉が崩壊を開始するのに対して、マイクロ波加熱する場合は、麺を表面だけでなく内部からも加熱でき、麺表面の糊化澱粉の崩壊を防止すること

による。すなわち調理用水に浸漬された状態の麺をマイクロ波加熱することで、その麺の熟成効果を奏することができる。さらに、麺をマイクロ波加熱する場合、麺を煮立てることで加熱調理する場合に比べ、調理に要する手間と時間を軽減でき、また、電子レンジを用いて容易に調理条件を設定できるため、加熱過剰による糊化澱粉の溶解、溶出による麺の軟化を防止できる。また、米飯をマイクロ波加熱する場合、湯せん加熱する場合に比べて短時間で食味値を高くすることができる。

【0012】その麺と米飯とを上記のようにマイクロ波加熱する場合、その第1容器の開口を第2容器により閉鎖した状態で、その第1容器の内部を外部に連絡する通気口が、その第1容器に形成されているのが好ましい。これにより、調理用水がマイクロ波加熱時に突沸するのを防止し、第2容器に出し汁が付着するのを防止できる。

【0013】その第1容器に収納される食材を備え、その食材により調理用水の飛散を抑制できるように麺を覆った状態で前記マイクロ波加熱が行われるのが好ましい。その麺を油揚げやてんぷら等の食材により覆うことで、調理用水がマイクロ波加熱により突沸した場合に飛散するのを防止し、第2容器に出し汁が付着するのを防止できる。

【0014】その麺と米飯とを上記のようにマイクロ波加熱する場合、その麺に増粘安定剤が添加されているのが好ましく、特にアルギン酸が添加されているのが好ましい。調理用水に浸漬された状態の麺をマイクロ波加熱する場合、その麺に増粘安定剤、特にアルギン酸を添加することで、調理後における麺の粘りを強くできただけでなく、麺同志の付着を防止し、ほぐれの良さを保つこ

とができ、また、茹で伸びし難くできることを見出したことに基づく。これは、増粘安定剤の添加によりマイクロ波加熱時に麺の熟成効果を促進できることによる。

【0015】

【発明の実施の形態】以下、図1～図6を参照して本発明の第1実施形態を説明する。

【0016】図1、図2に示す容器入り麺付き米飯1は、第1容器2と、この第1容器2に収納された乾燥麺3と、第2容器4と、この第2容器4に収納された炊飯済米飯5とを備え、さらに、その第1容器2に、第1小袋6に収納された粉末スープ7と第2小袋8に封入された食材9が第1容器2に収納されている。なお、粉末スープ7と食材9は、調理に際して小袋6、8から取り出される。

【0017】その乾燥麺3に増粘安定剤としてアルギン酸が添加されている。そのアルギン酸の添加量は、その麺3の原料粉に対して0.3～0.5重量%とするのが好ましい。

【0018】その第1容器2は上向き開口2'を有し、マイクロ波加熱、熱水加熱が可能な合成樹脂材から形成され、底壁2aと、この底壁2aの周囲から上向きに延びる周壁2bと、この周壁2bの上端外周から外方に張り出すフランジ2cとから構成され、その周壁2bは、上方に向かうに従い外方に広がる円錐面に沿う。その開口2'から第1容器2内に、その乾燥麺3の調理用水を注入できる。この第1容器2を形成する合成樹脂材としては、例えば発泡ポリスチレンを用いることができる。

【0019】その第2容器4は、上向きの開口11'を有する容器本体11と、その開口11'を密閉するカバー12とを有する。その容器本体11は、マイクロ波加熱、熱水加熱が可能な合成樹脂材から形成され、底壁11aと、この底壁11aの周囲から上向きに延びる周壁11bと、この周壁11bの上端外周から外方に張り出すフランジ11cとから構成され、その周壁11bは、上方に向かうに従い外方に広がる円錐面に沿う。図3～図6に示すように、その周壁11bは、上下方向に沿う凹部11b'と凸部11b''とが周方向に交互に形成されることで放熱効果が向上され、また、その底壁11cに、その周壁11bの凹部11b'と凸部11b''とに連なる凹部11c'と凸部11c''とが径方向に沿って形成されることで放熱効果が向上されている。図3、図4に示すように、その容器本体11は、外層11Aと、内層11Bと、その外層11Aと内層11Bとの間の中間層11Cとからなる共押出し多層シートから形成される。その中間層11Cは、外層11Aと内層11Bよりも酸素遮断性が高い合成樹脂製とされ、その外層11Aと内層11Bは中間層11Cよりも耐熱性が高い合成樹脂製とされている。その中間層11Cとしては、例えばエバール樹脂(EVOH)を用いることができ、その外層11Aと内層11Bとしては、例えばポリオレフ

イン樹脂を用いることができる。そのカバー体12は、可撓性および耐熱性を有する合成樹脂製のシートであり、例えば、外層がナイロン、中間層がエパール樹脂、内層がポリプロピレン（PP）シーラントにより構成でき、その容器本体11のフランジ11cの上面に剥離可能に熱溶着され、これにより容器本体11の開口11'が密閉される。

【0020】その第1容器2の開口2'の周縁のフランジ2cにより、その第2容器4をフランジ11cを介して載置状に支持することで、その第1容器2の開口2'は第2容器4により閉鎖される。また、その第2容器4は、上端のフランジ11cよりも下方部分が第1容器2に収納されるので、嵩張ることがなく、全体としてコンパクト化を図ることができる。その第1容器2の開口2'を第2容器4により閉鎖した状態で、両容器2、4は例えばシュリンク包装されることで互いからの分離が阻止されている。

【0021】その第1容器2への乾燥麺3の調理用水の注入量は、図1に示すように、その調理用水の液面Lが第1容器2の開口2'を閉鎖する第2容器4の底面4"の下方に位置するように設定されている。

【0022】その第1容器2内で調理用水に浸漬された状態の乾燥麺3と、その第1容器2の開口2'を閉鎖する第2容器4に収納された状態の米飯5とを、電子レンジによりマイクロ波加熱することで、その乾燥麺3と米飯5を調理できる。なお、そのマイクロ波加熱に際しては、第2容器4のカバー体12を部分的に容器本体11から剥離して開口11'を部分的に開放する。

【0023】そのマイクロ波加熱を行う前に、上記第2小袋8から取り出された食材9が乾燥麺3上に載置され、その食材9により乾燥麺3を覆った状態でマイクロ波加熱が行われる。その食材9としては、例えば油揚げやてんぷらを用いることができる。

【0024】そのマイクロ波加熱中に、第1容器2の内圧が上昇するのを防止できるように、その第1容器2の開口2'を第1容器2により閉鎖した状態で、その第1容器2の内部を外部に連絡する通気口20が、その第1容器2の周壁2bに形成されている。

【0025】そのマイクロ波加熱の時間は、調理用水量と温度、その米飯5と乾燥麺3の量に応じて適切な調理ができるように設定される。例えば、常温保存された180グラムの第2容器4入り米飯5と、第1容器2内で沸騰した390グラムの調理用水に浸漬された70グラムの乾燥麺3とを、出力600ワットの電子レンジを用いてマイクロ波加熱する場合、その加熱時間は2分30秒程度が適当である。

【0026】上記構成によれば、米飯5を収納する第2容器4が乾燥麺3を収納する第1容器2の蓋を兼用することから、第1容器2の専用の蓋部材が不要になり、ゴミの軽減を図ることができる。その第1容器2に収納さ

れた乾燥麺3の加熱調理中に、その第1容器2の開口2'を閉鎖する第2容器4に、シート材のような熱による反りが生じることはないので、第1容器開口2'の閉鎖が不十分になることはなく乾燥麺3の加熱不足を防止できる。その乾燥麺3の調理用水の第1容器2への注入量は、その調理用水の液面Lが第1容器2の開口2'を閉鎖する第2容器4の底面4"の下方に位置するように設定されているので、その第2容器4に麺3の出し汁が付着するのを防止できる。その米飯5と乾燥麺3とを同時にマイクロ波加熱できるので、両者の加熱時間を等しくすることで、何れか一方の加熱調理の終了時に他方が冷めてしまうことがなく、可及的迅速に両者を賞味できる。調理用水に浸漬された状態の乾燥麺3をマイクロ波加熱することで、容器に熱湯を注ぐだけで乾燥麺を加熱するのに比べ、調理後における麺のアルファ化度を高く均一にすることで、麺の透明感や腰を増し、ぼそぼそした食感をなくし、麺表面を滑らかにできる。すなわち、調理用水に浸漬された状態の麺3をマイクロ波加熱することで、その麺3の熟成効果を奏することができる。さらに、麺をマイクロ波加熱することで、麺を煮立てることで加熱調理する場合に比べ、調理に要する手間と時間を軽減でき、また、電子レンジを用いて容易に微妙な加熱条件を設定できるため、加熱過剰による麺の糊化澱粉の膨潤、崩壊、溶解、溶出による軟化を防止できる。また、米飯5をマイクロ波加熱する場合、湯せん加熱する場合に比べて短時間で食味値を高くすることができる。例えば、200グラムの米飯を加熱する場合、湯煎加熱では食味値を最高値にするのに13～15分を要し、その食味値の最高値もSTA分析で71程度であるのに対して、マイクロ波加熱では食味値を最高値にするのに600ワットの電子レンジであれば2分30秒程度で足り、その食味値の最高値もSTA分析で86にできる。その乾燥麺3と米飯5を上記のようにマイクロ波加熱する場合、その第1容器2の開口2'を第1容器2により閉鎖した状態で、その第1容器2の内部は通気口20を介して外部に通じるので、調理用水がマイクロ波加熱により突沸するのを防止し、第2容器4に出し汁が付着するのを防止できる。また、その乾燥麺3を食材9により調理用水の飛散を抑制できるように覆った状態でマイクロ波加熱することで、調理用水が突沸しても飛散するのを防止でき、第2容器4に出し汁が付着するのを防止できる。さらに、その乾燥麺3にアルギン酸が添加されているので、その麺3を調理用水に浸漬してマイクロ波加熱することで、上記熟成効果を促進し、調理後における麺同志の付着を防止し、ほぐれの良さを保つことができ、また、茹で伸びし難くできる。

【0027】図7は本発明の第2実施形態の容器入り麵付き米飯101を示す。この第2実施形態において、上記第1実施形態と同様部分は同一符号で示して重複説明を省略し、相違点を説明する。まず、第1容器2の高さ

寸法は第2実施形態では第1実施形態の高さ寸法よりも小さくされ、第1容器2への乾燥麺3の調理用水の注入量は、その調理用水の液面が第1容器2の開口2'を閉鎖する第2容器4の底面4"の上方に位置するように設定され、第1容器2の内部を外部に連絡する通気口20は設けられていない。そして、第2容器内の米飯と第1容器内において調理用水に浸漬した麺をマイクロ波加熱する場合、第2容器により第1容器の開口を閉鎖することなく、第1容器と第2容器とを横並び状態にしてマイクロ波加熱される。また、第2容器4の上面に、小袋21に収納されたふりかけ22が載置され、調理された米飯5上に振りかけて賞味することが可能とされている。さらに、その第2容器4の上方を覆う合成樹脂製補助蓋23が設けられている。この補助蓋23は、上壁23aと、この上壁23aの周囲から上向きに延びた後に下向きに延びる上部周壁23bと、この上部周壁23bの下端外周から外方に張り出すフランジ23cと、このフランジ23cの外周から下方に延びる下部周壁23dとから構成され、そのフランジ23cが第2容器4の上面に接合し、その下部周壁23dが第1、第2容器2、4の上端外周に嵌め合わされている。この補助部材23と両容器2、4が例えばシュリンク包装されることで互いからの分離が阻止されている。他は上記第1実施形態と同様とされている。

【0028】なお、本発明は上記各実施形態に限定されない。例えば、第1容器に収納される麺は乾燥麺に限定されず、茹で生麺を真空包装したＬＬ麺や、茹で生麺を*

* 冷蔵したチルド麺や冷凍した冷凍麺等であってもよい。その麺を乾燥麺や密封包装されたＬＬ麺とすることで、常温での長期保存が可能になり、チルド麺とすることで約1週間の冷蔵保存を可能にし、冷凍麺とすることで冷凍状態での長期保存が可能になる。ＬＬ麺、チルド麺等にアルギン酸を添加することで、麺同志の付着を防止し、ほぐれの良さを保てる。また、第1容器に収納される麺の種類は特に限定されず、例えば、うどん、ラーメン、蕎麦を収納でき、特にラーメンにアルギン酸を添加することで熟成効果を大きく促進できる。また、アルギン酸以外の増粘安定剤を添加してもよく、例えばカードラン、カラギナン、キサンタンガム、ペクチン等を添加でき、さらに、複数種類の増粘安定剤を混合して添加してもよい。また、第1容器内において調理用水に浸漬した麺をマイクロ波加熱する場合、その調理用水は熱湯であってもよいし、熱湯でなく加熱されていない水でもよい。第2容器4に収納される米飯に種々の食材が具として添加されていてもよい。

【0029】

20 【実験例】以下の表1は、60グラムの乾燥麺（ラーメン）を、沸騰水に3分間浸漬させて熱湯加熱した場合と、沸騰水に浸漬させた直後に出力600ワットの電子レンジにより2分30秒マイクロ波加熱した場合とで、麺の状態とアルファ化度とを測定した結果を示す。

【0030】

【表1】

加熱方法	加熱時間	麺の状態	α化度
熱湯加熱	3分	白濁	88.6%
マイクロ波加熱	2分30秒	透明感あり	93.5%

【0031】上記表1より、調理用水に浸漬された状態の麺をマイクロ波加熱する場合、熱湯加熱する場合に比べ、調理後における麺のアルファ化度を高くして麺の透明感を増すことができるのを確認できる。

【0032】以下の表2は、70グラムのＬＬ麺（うどん）を、沸騰水に浸漬させた直後に出力600ワットの電子レンジによりマイクロ波加熱した場合と、沸騰水に浸漬させて熱湯加熱した場合と、鍋等に入れた熱湯に麺を入れてガスコンロにより煮込み加熱した場合とで、加熱時間とアルファ化度とを測定した結果を示す。

【0033】

【表2】

加熱方法	加熱時間	α化度
加熱前	—	75.3%
マイクロ波加熱	1分30秒	78.8%
	2分	83.5%
	2分30秒	84.6%
熱湯加熱	4分	76.6%
	5分	78.3%
	6分	79.3%
煮込み加熱	4分	80.6%
	5分	81.7%
	6分	85.4%

【0034】上記表2より、調理用水に浸漬された状態の麺をマイクロ波加熱することで、熱湯加熱や煮込み加熱するのになら、短時間で麺のアルファ化度を高くでき

るのを確認できる。

【0035】以下の表3は、アルギン酸を添加していない乾燥麺（70グラムのうどん）とアルギン酸を添加している乾燥麺（70グラムのうどん）とを、沸騰水に浸漬させた直後に出力600ワットの電子レンジにより2分30秒マイクロ波加熱して調理し、調理直後と、調理*

*後5分経過した時点で、麺の破断荷重、歪率、明度を測定した結果を示す。なお、表3における明度はLab色座標系におけるL値である。

【0036】

【表3】

アルギン酸	調理後時間	破断荷重	歪率	明度
無	0分	182gf	88.92%	40.5
	5分	77gf	69.89%	
有	0分	180gf	94.29%	42.65
	5分	86gf	79.67%	

【0037】上記表3より、麺にアルギン酸を添加した場合は添加しない場合に比べて、明度が高いことからアルファ化度が高く、5分経過後における破断荷重の低下が小さいことから茹で伸びし難く、歪率が高いことから粘りが強いことを確認できる。

【0038】

【発明の効果】本発明によれば、ゴミの軽減を図ることができ、麺の加熱不足を防止でき、容器が出し汁で汚れるのを防止でき、迅速かつ簡便に米飯と麺を調理でき、食味を向上できる容器入り麺付き米飯を提供できる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の第1実施形態の容器入り麺付き米飯の断面図

【図2】本発明の第1実施形態の容器入り麺付き米飯の側面図

【図3】本発明の第1実施形態の第2容器の容器本体の※

※右半部破断側面図

【図4】図3のIV-IV線断面図

【図5】本発明の第1実施形態の第2容器の容器本体の平面図

【図6】図5のVI-VI線断面図

【図7】本発明の第2実施形態の容器入り麺付き米飯の断面図

【符号の説明】

1、101 容器入り麺付き米飯

2 第1容器

3 乾燥麺

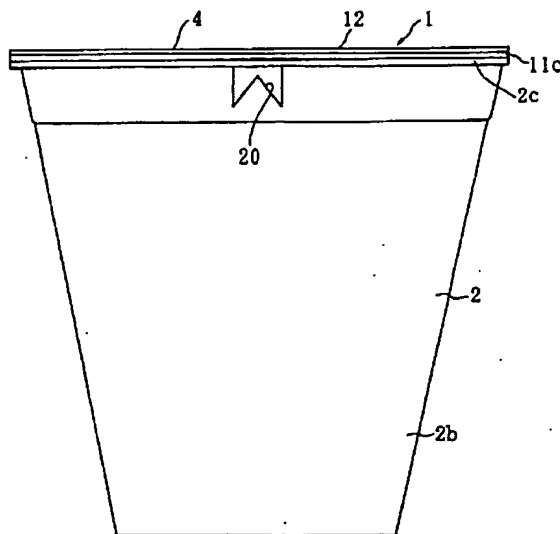
4 第2容器

5 米飯

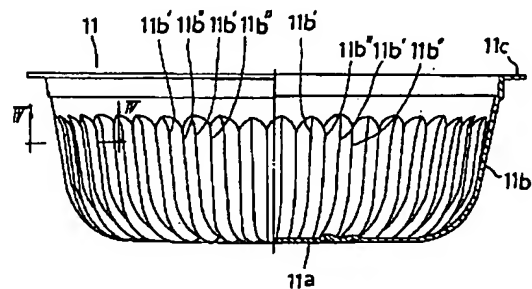
12 カバー体

20 通気口

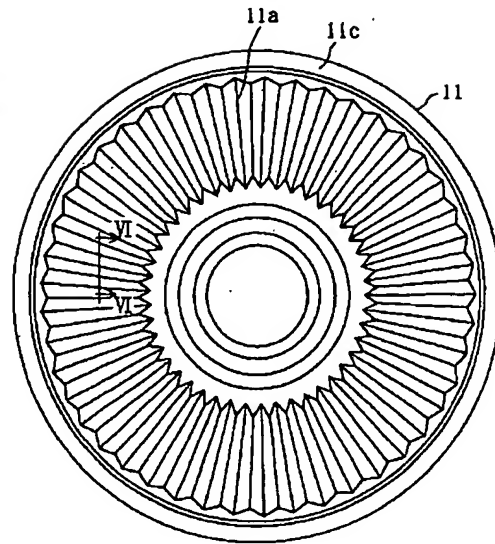
【図2】



【図3】



【図5】



DERWENT-ACC-NO: 1999-320772

DERWENT-WEEK: 199927

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Container arrangement for cooking
rice and noodles - has container filled with noodles, fitted
with aperture of rice container and immersed in
cooking water of rice
container

PATENT-ASSIGNEE: KATOKICHI KK[KATON]

PRIORITY-DATA: 1997JP-0296240 (October 13, 1997)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PAGES	PUB-DATE	MAIN-IPC
JP 11113511 A		April 27, 1999	N/A
008	A23L 001/10		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
JP 11113511A	N/A	1997JP-
0296240	October 13, 1997	

INT-CL (IPC): A23L001/10, A23L001/16 , A23L001/162 ,
B65D081/34

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 11113511A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - A cover (12) closes the aperture of the container
containing noodles
(3). The container (4) is supported by the aperture
circumference of another

container (4) filled with rice. The container (2) is immersed in the cooking water of the container (4) and then microwave cooking is carried out.

USE - For cooking rice and noodles like long life noodles, chilled and frozen noodles.

ADVANTAGE - Rice and noodles are cooked simply and quickly. Reduces refuse by preventing heat insufficiency of noodles.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure shows in detail the different compartments of the container. (2,4) Containers; (3) Noodles; (12) Cover.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/7

TITLE-TERMS: CONTAINER ARRANGE COOK RICE NOODLE CONTAINER FILLED NOODLE FIT

APERTURE RICE CONTAINER IMMERSE COOK WATER RICE CONTAINER

DERWENT-CLASS: D13 Q34

CPI-CODES: D01-B02E; D03-K08; D03-L;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1999-094362

Non-CPI Secondary Accession Numbers: N1999-240961